

Bräustüberl-Zeitung



Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Verantwortlicher Herausgeber: Peter Hubert GmbH & Co. KG (info@braustuberl.de)
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee ♦ Tel. 08022-4141 ♦ Fax 08022-3455 ♦ www.braustuberl.de



Zum da herin
Lesen oder Mit-
heimnehmen!

AUSGABE 20 - 3. FEBRUAR 2007

Für unsere Gäste ...

... ist uns nichts zu teuer. Nicht einmal die Mehrwertsteuer: Trotz gestiegener Abgaben haben wir die Speisenpreise auf unserer Karte zum neuen Jahr nicht angehoben. Die höhere Mehrwertsteuer übernehmen wir für Sie.

MIT
Ladies News Men's fashion
Seestraße 2 + 12 • 83700 Rottach-Egern
Tel. (08022)6120 • Fax (08022)24655

Rauchfrei glücklich

„Danke für den Nichtraucherbereich!“ – Solche Statements auf unseren Umfragekarten sind kein Einzelfall: Die nikotinfreie Zone im Sudhaus wird seit dem Tag der Einführung am 1. Dezember 2006 stark nachgefragt und häufig schon bei der Reservierung ausdrücklich verlangt.

Frische Farb' fürs Bräustüberl
– und auch für Ihre Wände.
Gabriele
TAHEDL
Malermesterin · Tegernsee
Prinzenweg 13
Tel. 08022/4102 · Fax 93672

Parkgebühr für morgen

Eine Strafe für vernünftige Gäste?! – Macht keinen Sinn. Dachte man sich jetzt auch bei der Stadt Tegernsee und ermöglicht es den Bräustüberl-Gästen ab sofort, auch schon einen Parkschein für den nächsten Tag zu lösen. Bisher war das nicht möglich – und wer sich nachts lieber mit dem Taxi auf den Heimweg machte, fand am nächsten Tag schon mal einen Strafzettel an der Windschutzscheibe.

Die bezahlte Parkgebühr rechnen wir selbstverständlich auch weiterhin am selben Tag gegen Ihre Zeche im Bräustüberl auf.

>> Preiswert
>> Schnell
>> Zuverlässig
Ihre Druckerei Desing
Konzept
Werbung
Druck
Tel. 08024/4744 8-0 • www.desing.de

Vor 150 Jahren wurde die Weißwurst geboren!

Die Wurst ist Kult



Zugegeben, es gibt Erfindungen, die die Welt mehr bewegten. Aber wohl keine, die uns besser schmeckt: Am 22. Februar 1857 glückte dem Münchner Gastwirt Sepp Moser die erste Weißwurst. Heuer feiert die bayerische Nationalpeis' ihren 150. Geburtstag.

Der Schreck muss dem wackeren Sepp Moser durch alle Glieder gefahren sein: Just am Rosenmontag 1857, sein „Wirtshaus zum Ewigen Licht“ am Marienplatz war gesteckt voll, gingen ihm die Schafsdärme aus. Die aber brauchte er dringend für seine Kalbsbratwürstl. Als der losgeschickte Lehrling stattdessen mit Schweinedärmen (viel größeren und zäheren) zurückkam, wurde der Wirt zum Erfinder: Moser befüllte die Därme mit der fertige Masse, briet die Würste aber nicht, sondern

brühte sie in heißem Wasser. Ein Leibgericht war geboren.

Dass die Münchner Weißwurst heute sogar Gerichte beschäftigt, kann den Bräustüberlgästen indes völlig wurscht sein: Unsere Weißwürste kommen aus der Kreuther Metzgerei von Hartl Walch – und haben aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks und ihrer feinen Konsistenz längst Kultcharakter. Nicht zufällig lassen sich feinste Häuser von Sylt bis Köln zu besonderen Events mit Spezialitäten aus dem Kreuther Tal beliefern.

Das Erfolgsrezept? – „Beste Zutaten“, sagt Hartl Walch. Das gilt vor allem für Kalb- und Schweinefleisch, aber auch für Speck, Kräuter und Gewürze. Dazu kommt das Wissen um Mischungsverhältnis, Temperatur und Timing, das nur jahrzehntelange Erfahrung lehrt – plus eine große Portion G'spür. *al*

PS.: Was das korrekte Verzehren einer Weißwurst angeht, verweisen wir auf die ausführliche Erklärung im Bräustüberl-Buch, ab Seite 112.

S.K.H. Herzog Max in Bayern zum 70. Geburtstag



Foto: Thomas Plettenberg

„Adel verpflichtet“, heißt ein Sprichwort. Einer, der diese Verpflichtung ernst nimmt, ist S.K.H. Herzog Max in Bayern. Der Herzog, Herr über Schloss Tegernsee und die Brauerei, Wildbad Kreuth, Schloss Wildenwart und den Banzer Forst, steht für Umsicht, Verantwortungsgefühl und Traditionsbewusstsein. Am 21. Januar 2007 feierte Herzog Max, zugleich oberster Tegernseer Brauherr, seinen 70. Geburtstag.

Der Ur-Ur-Ur-Urenkel des ersten bayerischen Königs ist ein zurückhaltender Mensch – und ein erstklassiger Unternehmer, für den bei allen wirtschaftlichen Notwendigkeiten doch stets die Tradition im Vordergrund steht. Sie sei das Gegenstück zu allem Kurzlebigen, hat Herzog Max einmal betont. Brauerei und Bräustüberl geben ein exzellentes Beispiel, wie gut sich Erfolg und nachhaltiges Denken vertragen – oder sogar bedingen.

Viel Aufhebens um die eigene Person ist Herzog Max in Bayern bei alldem fremd. Viel lieber sitzt er mit seiner Gattin Herzogin Elizabeth, von der Mehrheit der Gäste unbemerkt, bei einer Brotzeit im Bräustüberl oder gesellt sich als passionierter Musikant zur Kreuther Klarinettenmusi. Die enge Verbundenheit mit der bayerischen Heimat, den Menschen und der Kultur zeigt sich freilich gerade in solchen Handlungen, für die ihn „seine“ Tegernseer über alle Maßen schätzen.

Vorsicht Kamera!



Schneidige Burschen sind's und dazu echte Bräustüberl-Kenner: Derzeit sind Peter Rixner, Thomas Rebusburg, Thomas Widmann (v.l.) an einzelnen Tagen auch noch dienstlich in unseren Gewölben im Einsatz. Das Team von hfx-media aus Tegernsee dreht den ersten offiziellen „Bräustüberl-Film“. Wenn Sie darin auf gar keinen Fall zu sehen sein wollen, genügt ein kurzes Zeichen an die Crew. Der Film wird voraussichtlich Ende 2007 fertig sein.

Foto: Thomas Plettenberg

Maschkera-Freuden

Zwei Kultermine für Kenner

Die einen legen die Ohren an und planen schon mal einen mehrtägigen Auslandsaufenthalt, die anderen sinnieren über Kostüme und Events: Der Fasching naht – und mit ihm mindestens zwei Pflichttermine im Bräustüberl. Am Unsinnigen Donnerstag, 15. Februar, und am Faschingsdienstag, 20. Februar, herrscht unter unseren Gewölben der Ausnahmezustand, musikalisch angefeuert von den sturmerprobten Herren der „Blasmusik Pepi Kugler“. Musikbeginn am Donnerstag um 12 Uhr, am Dienstag um 14 Uhr.

bootepfister
www.bootepfister.de
BOOT HER,
BOOT HER ODER
ICH FALL UM!
97525 Schweibheim/Schweinfurt, Wahlweg 6
Tel. +49 (0)9723/93710, info@bootepfister.de
83233 Bernau/Chiemsee, Chiemseestr. 65
Tel. +49 (0)8051/9640970, chiemsee@bootepfister.de

WIR TUNEN IHRE SKISTIEFEL!
MITTERER - DER SCHUHSPEZIALIST AM TEGERNSEE
Mittlerer
Bodentherapie
Schuh-Technik
Bahnhofstr. 5 - 83684 Tegernsee
Tel: 08022/ 9179-0
www.mittierer-tegernsee.de

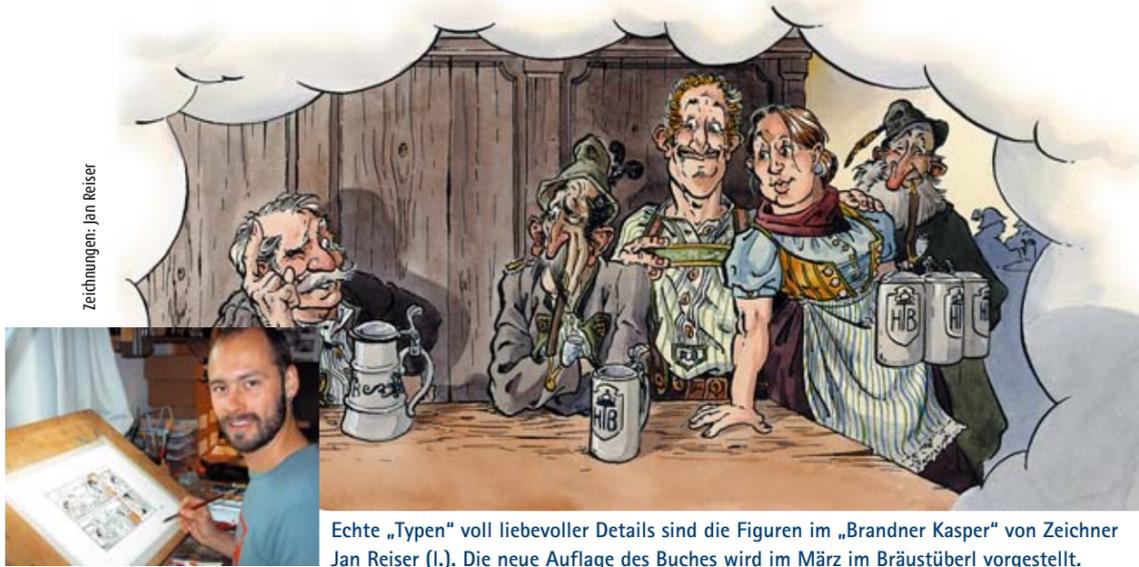
Mahagoni Dielen, raumläng bis 8m, dunkel patiniert
SCHÖBER
Markus Schober Innenausbau u. Bodendielen GmbH
08025-2985-0 www.markus-schober.de

Besuchen Sie unser
neues Herrengeschäft
GREIF
TRACHTEN BY XANDY KEIL
Nördliche Hauptstr. 24 • 83700 Rottach-Egern
Telefon 08022-5540 • www.trachten-greif.de
Durchgehend geöffnet



Buchpräsentation mit Zeichner Jan Reiser im Bräustüberl

Der Brandner Kasper kehrt heim



Echte „Typen“ voll liebevoller Details sind die Figuren im „Brandner Kasper“ von Zeichner Jan Reiser (l.). Die neue Auflage des Buches wird im März im Bräustüberl vorgestellt.

Keine zwei Monate hat es gedauert, da war die jüngste Erstauflage der „Gschicht vom Brandner Kasper“ vergriffen. Was – unter uns – kein Wunder ist: Denn die Neuauflage der historischen Tegernseer Erzählung, die der Regensburger Verlag „Edition Bunte Hunde“ Ende 2006 auf den Markt brachte, ist einfach

ein Schmankerl. Das liegt an der Aufmachung, an Papier und Bindung, natürlich an der feinen Sprache von Franz von Kobell, der das Werk 1871 im Alter von 68 Jahren vollendete. Vor allem aber liegt es am feinen Strich von Jan Reiser, der die historische Vorlage mit Liebe, Leidenschaft und einem

Ausstellung in Gmund!
Maltechniken / Stuck
Fassadengestaltung
Vollwärmeschutz

Malermeister Hierat
Gmund (08022) 86 52 55
Waakirchen (08021) 73 46

www.hierat.de

Hauch Fantasy neu illustrierte – und so Brandner, Boandlkramer und Petrus zu einem unkonventionellen neuen Auftritt verhalf.

Alois Gonitiner
Kunstschmiede · Stahlbau
Schlosserarbeiten
Bahnhofstr. 20, Tegernsee
Tel. 08022/1235

Für alle, die die Erstauflage verpasst haben, gibt es nun neue Hoffnung. Und dazu einen Termin, den sie sich jetzt schon im Kalender anstreichen sollten: Am Samstag, 31. März, werden wir im Bräustüberl die zweite Auflage der „Gschicht vom Brandner Kasper“ präsentieren. Mit Jan Reiser, der sein Werk an diesem Tag eigenhändig (und bestimmt unnachahmlich) signieren wird. Und mit einer zünftigen Umrahmung, die such Franz von Kobell gefallen hätte. Nähere Informationen gibt's rechtzeitig über den Bräustüberl-Newsletter (gleich anmelden: www.braustuberl.de) und durch die Tagespresse.

Warum der Bayer nicht „Tschüß“ sagen will

Viel Leute, die Bayerisch als ihre Muttersprache betrachten und pflegen, haben bekanntermaßen eine Abneigung gegen das „Tschüß“. Bisher meinte man, diese Aversion liege einfach nur darin begründet, dass es sich bei jenem Wort um einen „preußischen“ Import handle, der von vornherein mit Vorsicht zu genießen sei. Es gibt aber noch einen anderen Grund dafür, warum uns jenes „Tschüß“ so schwer über die Lippen geht, nämlich, weil es in der bayerischen Sprache kein „ü“ gibt.

Moment mal, könnte jetzt einer sagen, es gibt doch so viele Wörter, die ein „ü“ enthalten – Richtig, man schreibt sie mit „ü“, aber der Bayer spricht sie nicht mit „ü“ sondern beispielsweise mit „i“ wie etwa Schissl (Schüssel), Biffe (Büffel), Diftla (Tüftler), Gribbe (Krüppel), Strimpf (Strümpfe), Hittn (Hütte), Minga (München) und viele andere.

Oder das „ü“ wird zu einem „ia“ umgeformt, siaß (süß), miad (müde), gmiatle (gemütlich), Kiah (Kühe), Riassl (Rüssel), Fiaß (Fuße), Hosndial (Hosentürchen), Schiazl (Schürze) und so weiter.

In einer Reihe von Wörtern verwandelt sich das „ü“ in ein „u“, z. B. Muggn (Mücke), Bruckn (Brücke), hupfa (hüpfen), dadrucka (erdrücken), Ruam (Rübe), bruatn (brüten), Gfuih (Gefühl), Muhi (Mühle), abkuihn (abkühlen), auffuin (auffüllen). In manchen Gegenden spricht man anstelle des „ui“ auch ein „ej“ oder „oi“, statt Gfuih also Gfej...

In Einzelfällen taucht das „ü“ sogar als „ea“ auf, so etwa in grea (grün) und Bleamal (Blümchen). Und dann gibt es noch zahlreiche Fälle, in denen man das hochdeutsche Wort lieber gleich durch ein bayerisches Wort ersetzt: küssen heißt bussln, pflücken = brocka, drüben = drent, Pfüzze = Lacka, Rücken = Buckl, Lümmel = gscherter Lackl, Gülle = Odl, Küken = Biwal oder Sinfal, Hühnchen = Hendl und und und.

Der Bayer spitzt also seinen Mund höchstens zum Trinken und zum Bussln, nicht aber, um ein „ü“ zu sprechen, und deswegen geht ihm auch das „Tschüß“ so zögernd über die Lippen. Vielleicht sollte er deshalb in Anlehnung an die aufgeführten Beispiele statt „Tschüß“ in Zukunft „Tschiß“ sagen oder „Tschiaß“ oder Tschuaß“ oder gar „Tscheaß“. Da kommt wirklich nur ein Ersatzwort in Frage.

Wie wär's mit „Pfiat di“ oder „Servus“?

Der Brandner Kasper – ein Tegernseer!

Das obere Alpbachtal, erst vor wenigen Jahrzehnten durch eine Straße erschlossen, zählte einmal zu den unwirtlichsten und ärmsten Gegenden des Oberlandes – umso erstaunlicher, dass es hier oben „Am Paradies“ heißt. Der Name stammt angeblich von König Max I. Joseph, den der damals noch freie Ausblick ins Tegernseer Tal faszinierte. Ob es stimmt, oder nicht: Das „Paradies“ ist ein besonderes Fleckchen Erde, denn genau hier – so um das Homposs-Anwesen herum – und oben auf der Gindelalm hatte Franz von Kobell 1871 seine unsterbliche „Gschicht vom Brandner Kasper“ angesiedelt: „Der Brandner Kasper is a'Schlosser g'west und hat bei Tegernsee a kloa's Häusl g'habt, hübsch hoch ob'n am Albach, wo mar auf Schliersee 'nüberggeht. Da hat er g'haust mit sein' Wei', die Traudl g'hoas'n hat...“

Wintertourismus unter der Lupe

Wir wissen nicht, wie viele Stunden die Verfasserin zwecks Recherche im Bräustüberl verbracht hat – etwas Vernünftiges herausgekommen ist auf jeden Fall: „Wintertourismus im Tegernseer Tal – Eine Situationsanalyse und Marketingkonzeption“ ist der Titel der Diplomarbeit, die die Diplom Betriebswirtin Stefanie Schmid im Rahmen ihres Tourismus-Studiums an der Fachhochschule München verfasst hat.

Die rund 200 Seiten umfassende Diplomarbeit, die mit der Note 1,0 bewertet wurde, zeigt Stärken und Schwächen sowie Chancen und Risiken des Tegernseer Tals im Hinblick auf den Wintertourismus auf und liefert Handlungsansätze für eine nachhaltige Ausgestaltung des wintertouristischen Angebots.

Interessierte können die Studie gegen eine Schutzgebühr direkt bei der Verfasserin unter der e-mail Adresse: stefanie.schmid77@web.de bestellen.



Weiß-blaues Eldorado

Mitbringsel gesucht? Für die bemitleidenswerten Daheimgebliebenen? – Nur ein paar Schritte vom Bräustüberl gibt es alles: Köstliches und Kulinarisches, künstlerisch Wertvolles und kein bisschen Kitschiges. Denn das „Bräulad'l“, schräg gegenüber vom Haupteingang, ist ein ganz besonderes Andenkengeschäft. Wie übrigens auch der Mann hinter der Kasse: Udo Gleissner, Herr über Shirts, Caps, Buch und Puzzle ist ein echtes Bräustüberl-Urgestein – und somit der beste Berater, den man sich nur wünschen kann.

Bräulad'l im Geschäftshaus gegenüber (Seestraße 20). Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 20 Uhr, montags geschlossen.

Genießen Sie Ihren Abend ... bei einem gepflegten Schoppen und unseren Filetspitzen in Whiskyrahmsauce ... (oder anderen Schmankerln von unserer Karte)

Weinhaus Moschner
Reservierungen: 080 22-55 22

–prost sogi!

BRUMMI
DER FIXE LKW-SERVICE

- Fahrschule, alle Klassen
- Wartung, Instandsetzung von LKW, Caravan, Boot, Offroad
- Washpflege • Innenreinigung

An 365 Tagen rund um die Uhr gerne für Sie da!
83714 Miesbach - Telefon 0 80 25 / 28 00-28

ETW in kleiner Wohnanlage in Rottach-Egern, See- u. Zentrumsnähe, Neubau, Wfl. ca. 140 m², Tiefgarage, Aufzug, EUR 684.200,-

Büro Tegernsee
Telefon 08022-70 41 80
www.engelvoelkers.com

ENGEL & VÖLKERS

RATHS

Kaiserpassage
Am Neutor 5
53113 Bonn
Tel. 0228 369 5441
www.juwelier-raths.de

Eddler Innenausbau nach Maß
klassisch · ländlich · modern · mediterran

1200 m² Ausstellung

Bei uns ist handwerkliche Arbeit für anspruchsvolle Kunden bezahlbar!

Vom Entwurf bis zur Montage: Kompletter Innenausbau wie Antikböden, Bibliotheken, Türen, Landhausstuben, Schlafzimmer usw.

Finkenzeller GmbH
Finkenstrasse 2 · 84137 Vilsbiburg
Tel. 08741-530 · www.finkenzeller-gmbh.de



Herzlichen Glückwunsch!

Wolfgang Tonscheidt aus Rottach-Egern ist der glückliche Gewinner unserer exklusiven „Buzi-Gürtelschließe“, die wir unter den Teilnehmern unserer jüngsten Gästebefragung verlost haben. Der Tegernseer Goldschmied Jakob Atzl wird das Schmuckstück nun individuell für Herrn Tonscheidt anfertigen. Ein Passform- und Beweisfoto gibt's in der nächsten Ausgabe.

Bräustüberl-Schmankerl für Dahoam

Zur Fastenzeit: Ein Vorschlag für Neugierige! (Rezept aus dem Kloster Tegernsee, vermutlich 14. Jahrhundert)*

Scharfe Fischsuppe

Zutaten für 6 Personen:

- Pro Person 1 Dorschfilet und
- 1 Filet für den Topf
- 2 Gläser Fischfond
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Semmel
- 1 Lebkuchen
- 1 Schalotte
- Einige Pfeffer- und Pimentkörner
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Tabasco
- 2 TL fein gehackter Ingwer
- 1 TL Safranfäden, mit wenig Zucker im Mörser zerstoßen
- Salz
- Prise Zucker
- 2 EL Fruchtklikör
- 1 EL Butter
- evt. etwas Kardamom

Zubereitung:

Fischfilets kurz in Essigwasser legen. Abtropfen lassen, salzen, in Stücke schneiden. Dabei eventuell vorhandene Gräten herauslösen. Semmel und Lebkuchen in etwas Weißwein einweichen. Dann im Mixer zerkleinern. Aus dem Fischfond und dem restlichen Weißwein einen Sud aufsetzen. Gehackte Schalotte sowie Pfeffer und Pimentkörner zugeben. Kurz aufkochen, abschäumen und eingeweichte Semmel und Lebkuchen dazu geben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sud durch ein Haarsieb passieren, wieder auf den Herd setzen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Ingwer und Safran abrunden. Butter einrühren. Gewürfeltes Fischfilet in die Suppe geben. Auf kleinster Flamme unter öfterem Umrühren 15 Minuten gar ziehen lassen (nicht mehr kochen!).

„Ein guot kräftiges süpplin zemachen: Fisch in scharfen suben“

Für die Fischsuppe drei Mass Wein, eine Semmel, Gewürz und färb es gelb. Zu einer gelben, scharfen Suppe zu den Fischen sieben Mass Wein, ein Löffel Ingwer, ein Löffel Pfeffer. Wenn du es besser haben willst, so reib einen Lebkuchen hinein.

* Original-Rezept stammt aus einem mittelalterlichen Kochbuch des Klosters Tegernsee. Die ursprünglichen Maßangaben beziehen sich auf 40 Personen, eine Zahl, die vermutlich der Größe des Konvents zum Zeitpunkt der Rezeptaufzeichnung entsprach. Das Rezept wurde an heutige Verhältnisse angepasst. Siehe auch: www.kirchenweb.at/kochrezepte



Wir gratulieren ...

... und freuen uns in diesen Tagen ganz besonders mit zwei Damen, die auf wunderbare Weise belegen, dass regelmäßige Aufenthalte im Bräustüberl durchaus verjüngende Wirkung haben können: **Jutta Wolf** (linkes Foto) feierte im Januar ihren 65. Geburtstag. Ihre Kollegin **Sonja Zwerschina** bekam von Wirt Peter Hubert einen Blumenstrauß zum 50sten!



Jutta Wolf mit Peter Hubert



Sonja Zwerschina, Wirt Peter Hubert

Die Bräustüberl-Geburtskinder im Februar und März: Imrad Khalil, Teresa Feeß, Silvia Drexler, Rosmarie Daum, Monika Schuster, Maria-Luise Röllgen, Andrzej Priatka, Christine Kimmmerl, Werner Döbler, Susanne Eichler, Harald Geyer, Eveline König, Inge Stremme, Katharina Gragert, Nicole Mund, Maria Schnitzenbaumer, Gertraud Weineis, Gabriele Neuberger, Susanne Freitag, Mato Ramljak.

Neue Bräustüberl-Mitarbeiter (obere Reihe v.l.): Nicole Mund, Silvia Drexler, Michaela Schmidt-Sillmann, Rita Eberlein, Teodora Georgieva, Andjelko Novosel. Untere Reihe v.l.: Maria Bachmair, Mato Ramljak, Hamid Heshjar, Michael Gieraths, Jaroslav Heles, Siegfried Bahner.



Brief vom Buzi

Liebe Zwoahaxade,

mei Boss geht net gern auf Weihnachtsfeiern, Faschingsbälle und andere Lustbarkeiten. Oans aber lasst er nia aus: Die jährliche „Woaßt-as-no“-Party“.

„Klassentreffen“ sagt mei Herrle dazu. Lauter oide Krauterer.

Männer ratschen ja net, aber unterhalten tean sie si scho. Z'erst über Krankheiten, dann über die, die net da san und irgendwann hoäßt's dann bloß mehr:

„Woaßt as no?“

Woaßt as no, des Frl. Urban, die Referendarin, auf die mir alle gspunna ham?“

Woaßt as no, der Beppo, unser Mathelehrer, mit seim Pythagoras?

Woaßt as no, wie Du und der Rudi...?

Und so weida und so furt.

Am Schluß waarn s' dann bald no ins Streiten kemma, weil in dem kloana Nebenzimmer, wo s' gsessn san, die Luft schliesslich a weni würzig wordn is. (I war's net!)

Jetzt ham die Oan gmoant, ma müassat 's Fenster aufmacha. Die Andern, die Verfrorna, san dagegen gwen und waarn liaba derstickt. A Zeitlang is dees hi und her ganga, auf oamoi is mei Herrle narrisch wordn, hat sein Masskruag in's Fenster gschmissn und hat plärrt: „Des Fenster bleibt zua!“

Hart, aber gerecht - so is er halt, der Chef. I freili ... hab mi a bisserl geniert mit eahm.

Machts es guad,

Euer Buzi



PS: Muaß a geschlechts-spezifisches Verhalten sei, dieses: „Woaßt as no?“ D' Weiberleit wann si unterhalten, da hoäßt's immer: „Woaßt as scho?“

claus d. berthold
immobilien-management

Landhaus am Tegernsee
mit traumhaftem See- und Bergblick.
Wfl. 285 m², GS 2.200 m², KP € 1,45 Mio.

08022-661855 info@claus-berthold.de
am tegernsee in besten lagen zu hause

LOCH
creates motion

Werkzeugbau | Stanztechnik | Montagetechnik

Wolfgang Loch e. K.
Industriestr. 10 + 13 | D-55743 Idar-Oberstein
Fon +49(0)6784-902-0 | www.loch.de

Ihr Fachbetrieb im
Tegernseer Tal für Küchen,
Bäder und Innenausbau.

Wir planen.
Wir fertigen.
Wir liefern.
Wir montieren.

Und das alles zu äußerst
attraktiven **Festpreisen!**
Seit über 30 Jahren.
Jetzt neu in Rottach-Weißbach.

klotz Rottach-Egern
Telefon 08022/27 11 57

FINKENHOLL®

Wir veredeln Stahl durch Service

Finkenholl Stahl GmbH, Bochum
Fon + 49 234 334-0
Fax + 49 234 334-137
Mail: sekretariat@finkenholl-stahl.de
Web: www.finkenholl-stahl.de

Menschen im Bräustüberl: Horn-Stammtisch

Von Bällen und Bierern



Foto: Thomas Plettenberg

Golfen, wann immer es die Witterung zulässt – und begießen die Erfolge anschließend im Bräustüberl: Die Herren vom neuen Stammtisch um Franz Horn (l.)

Golfen als Wintersport? – Dass es so weit kommt, hätten sich die Herren vom „Golfersenioren-Stammtisch“ in ihrer langen Karriere als Anhänger des Rasensports auch nicht träumen lassen. Bis heuer. Da war bis Mitte Januar noch immer kein Stäuberl Schnee gefallen, und die Spielbahnen am Tegernseer Golf-Club präsentierten sich trocken wie an besten Som-

mertagen. Als dann auch noch der Greenkeeper den Rasenmäher auspackte, gab es für die eingeschworene Gemeinschaft um Franz Horn kein Halten mehr – hinüber und hinauf ging's nach Wiessee zum Rohbognerhof.

Wachseln. Die Neun vom Tisch Nr. 9 (Fäustle-Tisch) halten es da mit dem Golf-Pro Dieter Rivola, der einst befand: „Golf erzählen ist noch schöner, als Golf spielen.“ Wobei letzteres natürlich die Basis von allem ist – und deshalb trifft man sich nicht nur auf dem Heimatkurs am Westufer, sondern reist mit Schlägern und Bällen zu Turnieren in der näheren und weiteren Umgebung. Ein jährlicher Golfurlaub an italienischen Gestaden ist ebenfalls fest eingeplant.

Ebenso wie die dienstäglichen Treffen im Bräustüberl, zu denen sich dieser – dem Datum nach – jüngste der knapp 30 Bräustüberl-Stammtischen seit seiner Gründung am 26. Dezember 2006 einfindet. *al*

Horn-Stammtisch

Zum Horn-Stammtisch gehören: Georg Steger, Franz Liebl, Dr. Stephan Schmidt-Schröder, Peter Schwab, Klaus Dorminger, Hans Jesse, Franz Horn, Erwin Feierabend, Willi Buchberger.

– SEIT 1928 –

Heizung - Sanitär
Öl-/Gasfeuerungsanlagen
Schwimmbadtechnik

Seethaler

Heizung Sanitär

Max-Josef-Str. 19
83684 Tegernsee
Telefon 08022 / 36 92 + 36 11
Telefax 08022 / 49 99

Keine Frage also, dass es in der Folge auch bei den Treffen im Bräustüberl eher um Pitchen und Putten ging als um Wedeln und

Alles Gute, Rosl!



Sie suchen noch? – Diese Frau hat es schon gefunden: das Rezept für ein langes, zufriedenes Leben. Rosa Plank aus Ellbach bei Bad Tölz feierte im Januar ihren 90. Geburtstag. Neun nicht immer leichte Jahrzehnte, die die gebürtige Bobingerin vor allem mit ganz viel Humor meisterte. Heute leben sie und ihr Mann Christoph (r.) „jeden Tag ganz bewusst“.

Zur kleinen Feier im Bräustüberl musste Wirt Peter Hubert die Planks übrigens nicht lang bitten: Die Jubilarin kommt seit über 40 Jahren viermal pro Woche in Tegernsees Traditionswirtschaft. Zwei Halbe Spezial sind Pflicht, dann geht's wieder heim. Und wer weiß? – Vielleicht ist ja genau das das Geheimrezept ...



Fotos: Bräustüberl

1) Ein Wortakrobat, der weiß, wann man zu schweigen hat – zum Beispiel angesichts der Erhabenheit eines Tegernseer Hellen: Kabarettist Willy Astor (mit Wirt Peter Hubert) besuchte uns im Januar. 2) Einer, der ganz bestimmt weiß, wo's guat ist: Starkoch Eckart Witzigmann feierte beim Geburtstag von Michi Veith im Bräustüberl. 3) Ebenso wie Großgastromom Peter Schmuck (Lenbach und zum Dürnbräu) und seine Freundin Nicola. 4) Fein umrahmt: Die italienische Rennläuferin Ivan Marzola mit Claudia Baier und Steffi Glaner.

Kachelöfen · Kamine · Fliesen Schwimmbäder · Naturstein

Hannes Reich · seit 1758
Gräfin-Schluppenbach-Weg 3, 83708 Kreuth
Tel. 0 80 29/99 89 63 · Fax 0 80 29/10 47
hannes-reich@t-online.de

Schön und belastbar: Wir haben den Bräustüberl-Sanitärbereich neu gefliest!

Michi Veith ein 50er!

Familie, Freunde und Weggefährten begleiteten den Tegernseer Skistar Michael Veith bei seinem Start ins neue Jahrzehnt. Unter den Gästen, die den erfolgreichen Downhiller, der bei der Ski-WM 1978 in Garmisch-Partenkirchen die Silbermedaille gewann, im Bräustüberl hochleben ließen, waren auch einige seiner Konkurrenten auf den Weltcupstufen dieser Welt. Werner "Grizzly" Grissmann etwa, der schwergewichtige Östtiroler (mit Frau Sandra) schenkte dem Veidei eine verwegene Schnupftabakmaschine, die gleich zum Einsatz kam. Auch Österreichs Skilegende Franz Klammer ließ es sich nicht nehmen, seinem Spezl persönlich zu gratulieren. Die beiden treffen sich mit ein paar weiteren Freunden regelmäßig in Kalifornien zum Radeln bei der "Tour de Franz". Das Austria-Paket ergänzte Hubert Neuper, ehemaliger Gewinner der Vierschanzentournee aus Bad Mitterndorf.

Bestens gelaunt und bis in die Morgenstunden dabei: Rosi und Christian Neureuther, Frank Wörndl und seine Freundin Yvonne, der 6-fache deutsche Riesenslalommeister Max Rieger, Eishockey-Star Alois Schloder sowie die Sterne-Köche Eckart Witzigmann und Karl Ederer.



Foto: Bettina Kimmner

Lustiges Jubilar-Stemmen: Max Rieger, Werner Grissmann, Rosi Mittermaier, Alois Schloder, Frank Wörndl, Franz Klammer und Christian Neureuther (v.l.) sorgen dafür, dass Michael Veith die Bodenhaftung verliert.



Doppelpack: Hier schafft der Chef: Karl „Charly“ Roszkopf, Geschäftsführer des Tegernseer Tal Verlags, sorgt dafür, dass zusammenkommt, was zusammengehört. Seit einiger Zeit erhalten nämlich die Abonnenten des renommierten „Tegernseer Tal“-Heftes die Bräustüberl-Zeitung gleich mitgeliefert. Ein Abo, zwei Vorteile für alle, die dem Tal verbunden sind. Näheres beim Tegernseer Tal Verlag, Hochfeldstraße 3, 83684 Tegernsee, unter Tel. 08022-18321

Vielen Dank!

Wir bedanken uns bei den Handwerkern, die dem Bräustüberl vor der Wintersaison in Rekordzeit zu neuem Glanz verholfen haben:

- Hans Babl (Baugeschäft, Kreuth)
- Ludwig Rixner (Elektro, Tegernsee)
- Hannes Reich (Fliesen, Kreuth)
- Gabriele Tahedl (Maler, Tegernsee)

Wer woß des no?

Bräustüberl-Gäste erkennen und erklären alte bayerische Wörter und Begriffe

Auflösung aus Ausgabe 19

„Bei Euch gibt's nichts zu belfern“, befand eine Dame als Fußnote auf ihrem Lösungszettel zum Rätsel in der Dezember-Ausgabe. Das freut uns sehr, ebenso wie der neue Entfernungsrekord, den ein Bayerisch-Kenner mit Wohnsitz Bangkok aufstellte. Überhaupt lagen fast alle Teilnehmer mit ihren Antworten richtig: Belfern bedeutet schimpfen, keifen, herumrörgeln.

Über ein Exemplar des Buches „So ein Glück!“ – G'schicht'n aus dem Tegernseer Tal von Franz Josef Pütz darf sich diesmal Bernhard Gloggnar aus Kreuth freuen.

Heute wollen wir von Ihnen wissen:

Was ist der Bellibumm?

Für Ihre Antworten (Namen und Adresse nicht vergessen) finden Sie unten einen Lösungscoupon. Den ausgefüllten und heraus getrennten Abschnitt (oder einen anderen Zettel mit den entsprechenden Angaben) geben Sie an der Schänke ab.

Abgabeschluss ist Montag, 19. März 2007. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los. Auf den Gewinner oder die Gewinnerin wartet ein Exemplar des Buches „So ein Glück!“ – G'schicht'n aus dem Tegernseer Tal von Franz Josef Pütz. Den Namen der glücklichen Gewinner geben wir in der Bräustüberl-Zeitung vom April bekannt.

Wir wünschen viel Glück!

Meine Lösung für das aktuelle Bräustüberl-Rätsel lautet:

Der Bellibumm ist

Name und Adresse

Telefon, evtl. Email

Wenn Sie die Bräustüberl-Zeitung nicht beschädigen wollen, können Sie Ihre Lösung sowie Ihre persönlichen Daten auch auf jedes andere Stück Papier schreiben. Die Lösung anschließend bitte in den Kasten neben der Schänke werfen.

Der Gewinner wird von uns benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wenn Sie unseren monatlichen e-Mail-Newsletter mit Informationen aus dem Bräustüberl erhalten wollen, machen Sie bitte hier ein Kreuz und tragen Sie oben Ihre e-Mail-Adresse ein. Vielen Dank.

IMPRESSUM

Herausgeber: Bräustüberl Tegernsee
Peter Hubert GmbH & Co. KG, Schlossplatz 1,
83684 Tegernsee · www.braustuberl.de

Konzeption und Redaktion:
Lehmeier:Sollacher
Ebersberg/Tegernsee
kontakt@rede-und-text.de
Fon: 0 80 92-863 203

Texte dieser Ausgabe:
Annette Lehmeier (al)
Hans Lautenbacher (Buzi)
Hans Sollacher (hs)†

Die Bräustüberl-Zeitung erscheint zweimonatlich in einer Auflage von 12.000 Exemplaren. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 5.

Gestaltung: A.Hällmayer, Linea H
haellmayer@h2design.de

Druck: Desing GmbH, Holzkirchen
www.desing.de

Die Redaktion hat sich bemüht, sämtliche Urheberrechte des in der Bräustüberl-Zeitung verwendeten Materials sorgfältig zu recherchieren. Sollten weitere Rechte berührt sein, bitten wir die Inhaber, sich bei der Redaktion zu melden.

Bräustüberl-Zeitung

Die nächste Ausgabe erscheint am
7. April 2007

Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 ♦ Fax 08022-3455
www.braustuberl.de